Schulen

Speiseplan vom 09.11.2026 - 13.11.2026

	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026
Menü 1	Tagliatelle "Borussia" (Tomatensoße mit Paprika und Champ.)[9,A1,G] mit Parmesan[3,9,G], dazu gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing[9,G]	Schnippelbohneneintopf[9,G,I] mit Geflügelwiener[2,6,7,10] und Toastbrot[A1], dazu Grießpudding[9,A1,G] mit Erdbeersoße[A1]	Veggiebratwurst[A1,C,F] mit Kartoffel - Möhrenstampf[9,G], dazu eine Banane	Spiralnudeln[A1] mit Tomatensoße[A1] und Parmesan[3,9,G], dazu Gurkenscheiben	Jumbo Fischstäbchen[A1] mit gebundenem Kaisergemüse[9,A1,G] und Reis
Menü 2	Lachsfilet[D] in Dill-Senfsoße[9,A1,G,J] mit Bandnudeln[A1], dazu Kopfsalat mit Joghurtdressing[9,G]	Minestrone - ital.Gemüsesuppe[(Bohnen,Möhren,Erbsen…)9,G] mit Vollkorn-Toast[A1,A2,A4], dazu Grießpudding[9,A1,G] mit Erdbeersoße[A1]	Geflügelbratwurst[2,6,7,10] mit Kartoffel - Möhrenstampf[9,G], dazu eine Banane	Vanille-Milch-Nudeln[9,A1,G] mit Kirschsoße[A1] und Zimt-Zucker, dazu Gurkenscheiben	Gemüsestäbchen[A1,F] mit gebundenem Kaisergemüse [(Brokk./ Blumenk./ Möhren) 9,A1,G] und Couscous[A1]

Die Menülinie mit dem Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Falls Sie Änderungen, Wünsche oder Anregungen haben, stehen wir gern zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten.
Zusatzstoffe und Allergene sind entsprechend gekennzeichnet.

Für Anregungen und Wünsche sprechen Sie uns bitte an.
Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Unsere Öffnungszeiten: Montag - Freitag: 08:00 - 15:00 Uhr — Sa. / So. / Feiertags: geschlossen

Ihr Kantinenservice FLUM

Zusatzstoffe:

1 mit Phosphat	4 mit Süßungsmittel	7 mit Geschmacksverstärker	10 mit Geflügelfleisch
2 mit Konservierungsstoffen	5 enthält Phenylalaninquelle	8 geschwärzt	11 koffeinhaltig
3 mit Farbstoff	6 mit Atioxidationsanteilen	9 mit Milcheiweiß	12 Rindfleisch

Allergen-Kennzeichnung: *

A Glutenhaltiges Getreide	A1 Weizen	A4 Dinkel	A7 Einkorn	**D Fisch**	**G Milch**	H1 Mandeln	H4 Kaschunüsse	H7 Pistazien	**J Senf**	**M Lupinen**
B Krebstiere	A2 Roggen	A5 Grünkern	A8 Kamut	**E Erdnüsse**	**H Schalenfrüchte**	H2 Haselnüsse	H5 Pecanüsse	H8 Macadamianüsse	**K Sesamsamen**	**N Weichtiere**
C Eier	A3 Gerste	A6 Emmer	A9 Triticale	**F Soja**	**I Sellerie**	H3 Walnüsse	H6 Paranüsse	oder Queenslandnüsse	**L Schwefeloxid bzw. Sulfite**	

* Die EU-Richtline 2003/89 regelt die Deklaration von 12 wichtigen Allergene, die unabhängig von der Menge, ab dem 25. November 2005 bei verpackten Lebensmittel vollständig gekennzeichnet werden müssen. Die Kennzeichnung muss auch dann vorgenommen werden, wenn die allergenen Bestandteile nur indirekt über andere Zutaten ins Lebensmittel gelangen und dort keine Wirkung mehr haben oder wenn sie nur für den Herstellungsprozess von Bedeutung sind. Dies bedeutet, dass auch „Zutaten der Zutaten" deklariert werden müssen.